



# GEMÜSETERRINE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## Tipps

Damit sich die Terrine gut stürzen lässt, die Form kurz in heißes Wasser tauchen.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Mischgemüse der Saison  
Gemüsebrühe

**100 g** Magertopfen / Quark

**1 EL** Senf

Salz

Weißer Pfeffer

**1 EL** Petersilie, fein gehackt

**1 EL** Estragon, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse in der Gemüsebrühe weich kochen, abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken (so bleibt die Farbe erhalten). Gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, Senf, Salz, Pfeffer, Petersilie und Estragon dazumischen und das gekochte Gemüse unterheben.
3. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Frischhaltefolie auslegen, die Gemüsemasse einfüllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Terrine stürzen, Frischhaltefolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.